33e Année. — Tome LXIV N° 1662 Paris, 6 Mai 1926

REVUE DE VITICULTURE

PROPAGANDE POUR LE VIN

Quand on doit vaincre une difficulté, il est toujours plus utile de l'exagérer que de la croire moindre qu'elle n'est. En l'exagérant on se prépare mieux à la résoudre et on finit par la résoudre plus facilement. Notre pessimisme au sujet de l'avenir de la viticulture est peut-être le commencement de la sagesse. L'optimiste dans notre cas devrait s'appeler : légèreté, insouciance, manque de prévoyance et c'est souvent avec un optimisme exagéré que l'on entretient un mal, que ce mal devient chronique... et ne guérit pas.

En effet, tandis que la production du vin est, depuis plusieurs années, supérieure à la consommation, tandis que de nouveaux vignobles se créent en France et dans le nord de l'Afrique, tandis que nous craignons la surproduction et par suite une crise terrible... nous sommes traqués et menacés de mort par les Ennemis du Vin.

Comme le dit depuis longtemps notre distingué collègue M. Roos, « Ce qu'il y a de pire dans notre sort, c'est que nous pouvons périr d'une erreur grossière ».

Nos ennemis, les ennemis du vin, ce sont les Ligues Anti-alcooliques.

MM. les Secs (nous pouvons nommer ainsi les Américains) ont poussé l'audace jusqu'à faire appel au Pape pour interdire l'usage du vin.

Heureusement pour nous, cet appel a été vivement condamné même par des journaux américains (car ils sont nombreux, là-bas, ceux qui désirent voir autoriser la consommation du vin). De plus, le Pape Pie XI, quoique sobre, n'est pas un abstinent. Le Bordeaux rouge est son vin de table habituel et « dans le jardin du Vatican il existe un vignoble planté par le Pape Léon XIII. Son produit est réservé à la consommation des membres et du personnel du Vatican ».

Ce que sont ces Ligues, M. Boujol nous l'a dit et nous a donné des détails très suggestifs ; mais tandis que M. Boujol croit à l'entière bonne foi de ces Ligues, nous pensons qu'à côté des âmes mues uniquement par une pensée de perfectionnement social, il y a les calculs particuliers des hommes d'affaires qui tirent profit de la consommation de boissons concurrentes du vin en faussant sciemment les idées de la population.

Ces Messieurs ne sont pas les moins excités contre le vin. Tout raisonne-

ment les trouve sourds, et pour cause, la tempérance est pour eux un bouclier destiné à couvrir leur négoce et ils en usent.

Qu'il s'agisse du thé, en faveur duquel s'exerce constamment une propagande habile, du chocolat, du café, d'eaux minérales, il est facile de relever comme les abstinents le font pour le vin, bien des altérations ou des fraudes ainsi que des désordres qu'ils occasionnent souvent dans l'organisme.

De savantes observations médicales les ont maintes fois constatées. Aucune boisson n'est parfaite, surtout l'eau qui est le véhicule de la dysenterie, de la fièvre typhoïde, du choléra et de plusieurs autres maladies virulentes et contagieuses. Et pourtant, nous sommes obligés de constater qu'en France, contre toute logique, par suite d'une erreur grossière parce que l'on ignore les bienfaits du vin dans l'organisme, on consomme à l'heure actuelle plus d'eaux minérales que de vin.

Prenons donc comme exemple ceux qui, bien organisés, réussissent à écouler un produit qui ne vaut pas le vin.

Actuellement, il est impossible de circuler en automobile sans voir, à chaque tournant de route, un panneau rond peint en blanc avec lettres bleues, vous rappelant que les eaux de Vichy sont les meilleures. Il nous est impossible de traverser une ville sans lire de grandes affiches vantant la supériorité des eaux de Vals, de Vichy ou d'autres lieux.

Dans toutes les expositions, dans les établissements publics, dans les wagons-restaurants, vous voyez des placards préconisant les bienfaits d'une eau de table quelconque.

Les sociétés ou compagnies qui vendent une eau de source ont des bureaux bien organisés, des voyageurs de premier ordre, des représentants bien choisis, des dépôts bien placés. Pour faire connaître ces eaux, des agents ont l'ordre de distribuer gratuitement, de temps en temps, des caisses de 25 ou 50 bouteilles à de nombreux docteurs.

Ce que font ces Sociétés pour vendre leurs eaux, les viticulteurs seraient-ils incapables de le faire pour écouler leur vin ?

Nous n'ignorons pas que l'action à entreprendre sera très délicate. Il faudra beaucoup de dévouement et beaucoup d'argent, mais la question de la propagande pour le vin est une question vitale.

Des idées très justes ont été émises dans cette assemblée (1).

1° La distillation des vins en excédent serait bien comme le dit M. Oustric, le seul palliatif immédiat, certain, radical;

2° Le contingentement des vins, par une Société régulatrice du marché des vins et alcools (rapport de M. Chevalier) pourrait donner satisfaction à la Viticulture et au Commerce;

3° La concentration des moûts et la production du sucre de raisin, pourrait rendre de grands services car, comme le dit si bien M. Roos : « Ne serait-il pas logique d'employer pour la chaptalisation du sucre de raisin plutôt que du sucre de betterave ? »

(1) Le Congrès de Montpellier, séances préparatoires de mars 1926.

4° Le vinage préconisé par M. Ventre devrait être approuvé par tous les Viticulteurs, car il améliorerait la qualité des vins en diminuant la quantité.

Mais ces excellents remèdes et d'autres tels que la limitation des plantations, à quoi serviraient-ils si les ennemis du vin arrivaient à leur fin ? S'ils faisaient interdire en Belgique, en Allemagne, en Angleterre et en France même (car c'est leur but) la consommation de *toute boisson fermentée*...

Il faut donc lutter énergiquement contre ces campagnes insidieuses. Non seulement nous devons développer la consommation du vin en France, mais encore nous devons chercher de nouveaux débouchés.

Comment devrons-nous entreprendre la propagande pour le vin

Il faut instruire les masses et insister sur le changement de *valeur du vin. C'est très important.*

En effet, comme le dit si bien M. Roos : « La constatation du fléau auquel on a donné le nom d'alcoolisme ne date en France que de l'époque ou le vin a fait défaut. On sait la coïncidence de l'apparition de l'alcoolisme en France et du désastre phylloxérique. Nous n'avions plus de vin, mais le vin était si bien la boisson nationale qu'il en fallait tout de même. On en a pris partout; on en a surtout beaucoup fabriqué et, pendant quelques années, de 1875 à 1889 notamment, on peut affirmer qu'une partie importante du vin consommé n'avait du vin que l'aspect extérieur. Le vinage, c'est-à-dire l'alcoolisation, jouait un rôle énorme et le pis c'est qu'il se pratiquait avec des alcools de la plus basse qualité ».

Nous reconnaissons donc que des hygiénistes et des médecins ont pu, de bonne foi, se tromper. Très souvent, des docteurs ont pu croire avoir à faire à des alcooliques de vin tandis qu'ils n'avaient devant eux que des buveurs d'alcool de la plus basse qualité.

Comme le disait si bien, dernièrement, le Docteur Gibert en nous vantant les bienfaits du vin dans l'organisme, « trop souvent les statistiques sont faussées et nombreux sont les docteurs de Paris qui classent comme purs Parisiens, parce que habitant la capitale, des Normands, des Bretons, etc..., et souvent ils attribuent à l'usage du vin les méfaits de l'alcool ».

Il faut lutter énergiquement contre cette erreur qui consiste à considérer le vin comme nuisible à la santé.

Il faut dire bien haut : Le vin est la boisson hygiénique par excellence.

Le vin « cet autre sang de la France » doit toujours rester la boisson nationale. Le vin met du soleil dans les veines. Le vin c'est l'esprit et la gaieté française.

Dans les pays producteurs on est fixé sur les bienfaits du vin; c'est donc dans les régions où il n'existe pas de vigne que devra porter la propagande.

Nous devons insister sur ce fait qu'aujourd'hui plus que jamais la France produit de bons vins très hygiéniques. Les viticulteurs eux-mêmes ont par des manifestations grandioses exigé la poursuite de la fraude.

Il faut que l'on sache que les pseudo-vins fabriqués à l'époque du Phylloxéra n'existent plus depuis longtemps.

Nous ne devons pas nous contenter de protestations platoniques, il faut, par une action énergique et continue, lutter contre les mauvais bergers, il faut se mettre en mesure de remonter le courant anti-vinicole et redresser les erreurs des ligues puissantes, dotées de fonds se chiffrant par millions, qui ont à tort, chargé le vin des méfaits de l'alcoolisme.

Il faut faire connaître au grand public l'opinion des docteurs Français et Etrangers sur la consommation du vin.

Il faut faire connaître :

1° La valeur alimentaire du vin;

2° La valeur hygiénique du vin;

3° La valeur thérapeutique du vin;

4° Il faut faire savoir que la consommation du vin est un moyen de lutte préventif contre la tuberculose, l'alcoolisme, la folie, la fièvre typhoïde, le cancer, l'appendicite, etc...

Opinions de docteurs

Le vin est un aliment pour l'homme. Un litre de vin ordinaire apporte à l'homme 700 calories.

Expériences classiques d'Atwater avec l'alcool seul. Travaux de Duclaux, Rosemann, Benedict et Roos.

Dr Jules Guyot : « Le vin est la boisson la plus alimentaire, la plus précieuse et la plus énergique ».

Dr Lancereaux, membre de l'Académie de Médecine : « Au point de vue national, il y aurait grand intérêt à en développer la consommation, parce que le vin donne aux populations une vigueur particulière ».

Dr Pierre Peytel : « Le vin est un aliment économique ».

Dr Peton : « C'est un fait d'observation que l'alcoolisme, les affections scrofuleuses et tuberculeuses sont plus rares dans les pays où l'on récolte du vin que dans les autres ».

Dr Taillefer : « La cirrhose, maladie du foie, causée par l'alcool, ne se rencontre pas chez les buveurs de vins ».

Dr Bertillon : « Dans les régions où l'on consomme du vin la tuberculose est moins répandue que dans les autres ».

Après avoir obtenu des résultats en France, de nouveaux débouchés ne sont pas introuvables. N'oublions pas que l'exportation des vins, presque nulle aujourd'hui, a atteint en 1873 près de 4 millions d'hectolitres, exactement 3 millions 951.431 hectos). Malheureusement, si l'exportation n'a fait qu'augmenter de 1869 à 1889, depuis elle a diminué pour n'atteindre que 1.671.371 hectos en 1921 et 1.300.000 hectos en 1922. Si nous analysons la marche de l'exportation depuis 1869, nous nous apercevrons qu'elle a soulagé le marché des vins en moyenne de 6,35 % et quelques fois de 8 à 10 %. Donc, avec un peu d'énergie, il ne serait pas impossible d'arriver à exporter 10 à 15 % d'une récolte abondante. Pour réussir, il ne faut pas diviser nos efforts, plus que jamais l'union fait la force.

C'est par l'union de tous les Viticulteurs qu'une campagne en faveur du vin peut porter ses fruits.

Etudions les causes qui, jusqu'à aujourd'hui, ont enrayé l'exportation des vins. M. Prosper Gervais dit avec raison : « Si nos transactions n'ont pu se produire que sur une échelle infinitésimale, la cause n'est pas difficile à discerner; c'est simplement parce que les cours des vins communs à l'étranger sont considérablement et artificiellement surélevés par des droits de douane aussi exorbitants que mal assis, droits qui, restrictifs pour les bons crus, deviennent prohibitifs pour les vins ordinaires.

Ces tarifs ont, sur les prix des vins arrivés à destination, une double action directe et indirecte, qui concourt à les renchérir extraordinairement par rapport au prix d'achat sur les lieux de production ; ainsi la valeur de la marchandise en gros se trouve majorée dans certains pays étrangers de 100 % et même 300 %, à cela il faut ajouter les frais légitimes et normaux du négociant, de transport et de débit.

Comme l'a fort bien dit M. Savot : « Le remède, ici, est à la fois du ressort de notre gouvernement et des collectivités ou des individualités qui ont un intérêt direct à cette exportation.

La viticulture représente une des principales richesses de la France, puisqu'elle possède, à elle seule, les trois-septièmes de la production mondiale. C'est dans la production des vins que nous affirmons notre supériorité. C'est la culture de la vigne qui enracine le mieux l'homme à la terre; c'est dans nos pays viticoles que les populations sont le plus attachées au sol natal.

« Le Gouvernement a donc le devoir de faciliter l'exportation du vin, non seulement des vins fins, mais des vins ordinaires. Nos vins ordinaires sont une boisson de luxe populaire, suivant la très heureuse expression de MM. Gervais et Gouy.

« Mis à la portée des classes moyennes et même des classes laborieuses, ces vins de consommation courante doivent avoir une clientèle de plus en plus nombreuse et fidèle. Et cette clientèle peut s'étendre hors des pays de race latine.

« Ceux d'entre nous qui ont combattu auprès des troupes Belges, Britanniques et Américaines ont vu combien nos alliés, si différents de nous par la race et les mœurs, appréciaient les vertus de notre vin. Ils étaient aussi friands de notre boisson nationale que nos propres soldats.

« Ajoutons, car la chose est d'importance, que les vins fins et ordinaires ne sont pas des frères ennemis, au contraire ils se complètent, et la consommation des uns entraîne toujours la consommation des autres dans une proportion directe. Il a été dit que les vins ordinaires sont les ambassadeurs des vins de marque; rien de plus exact.

« Nous demandons, en toute logique et en toute justice, que nos vins ordinaires acquittent dans les pays étrangers des taxes extrêmement modérées, calculées de manière à ne pas entraver nos exportations.

« Ceci, le Gouvernement seul peut l'obtenir ».

On ne doit pas oublier que les agriculteurs représentent la partie la plus saine de l'humanité. Jusqu'ici, ils ont été mal jugés et sacrifiés; ils ne doivent plus se contenter dans l'échelle sociale, d'un rôle de second plan. Ce sont les agriculteurs qui ont fourni la plus grande part des 1.500.000 morts pour la France; ce sont les agriculteurs qui aiment le mieux leur pays, parce que ce sont eux qui sont le plus attachés à la terre. En France, où la propriété est très morcelée, ce sont les agriculteurs qui, après avoir évité au pays la servitude germanique ont su prévenir les crises sociales qui ont bouleversé d'autres nations.

Toutes les grandes crises amènent avec elles les grands remèdes. Souhaitons que celle que nous subissons décide les viticulteurs de toutes les régions à s'unir pour se prêter une aide nécessaire au moment voulu et assurer ainsi la prospérité de notre beau pays. Comme nous le disions dans une étude récente : pour prévenir les crises sociales, pour maintenir les bons rapports entre employeurs et employés, pour la tranquillité des familles, rien ne vaut la sécurité du lendemain.

Plusieurs moyens de propagande doivent être employés. Il faut faire connaître aux masses les travaux de MM : Duclaux, Rosemann, Benedict, Roos, etc.., répandre les notes et les cartes du Docteur Bertillon, dans les Ecoles, les Gares, les Mairies.

Mettre en garde le public contre les dangers de l'eau, car malgré l'affirmation des placards apposés dans le métro : l'Eau est-elle hygiénique ? Voici ce que dit M. Roos : « Au temps biblique, je ne dis pas non, mais à l'époque actuelle ? Avec l'agglomération des peuples, avec des usines qui, sur tout le territoire, traitent des déchets de toute nature et contaminent jusqu'aux moindres ruisseaux, avec une pollution si étendue qu'on trouve des microbes pathogènes jusque dans les eaux minérales venant de sources profondes, on est tenté de trouver l'eau tout au plus bonne pour se laver. »

Nous pouvons ajouter que depuis le tout à l'égout, il est réellement dangereux de boire de l'eau, car il est impossible de trouver actuellement de l'eau pure. Il faut insister sur les bienfaits du vin dans l'organisme et sur la durée moyenne de la vie. Pour les buveurs d'eau, 59 ans; pour les buveurs de vin, 65 ans.

Il faut encourager les hôteliers à comprendre le vin dans le prix du repas.

La propagande pour le vin portera rapidement ses fruits, car des changements profonds se sont produits dans le mode d'existence des populations, surtout dans les classes moyennes et ouvrières.

Autrefois, dans de nombreuses familles on consommait du sucre, du thé, du café seulement en cas de maladie.

Aujourd'hui, dans les classes populaires, dans les campagnes les plus retirées, on consomme journellement ces produits.

Donc puisque sous l'action concordante de différents facteurs : possibilité plus grande d'achat et propagande bien organisée, la consommation du sucre, du thé et du café a considérablement augmenté, pourquoi, par les mêmes moyens, n'arriverait-on pas à développer la consommation du vin ?

Pour cela, il faut l'union de tous les Viticulteurs.

Il faut aussi l'union de la Viticulture et du Commerce : « L'Union fait la force », ne l'oublions pas.

Il est temps d'agir. Créons un Comité national pour la Propagande du Vin « Instruisons les masses. Répandons largement l'usage du vin parmi les hommes, nous améliorerons leur santé et surtout nous diminuerons d'autant les fléaux qui ruinent l'humanité ».

André NOUGARET.

ACTUALITÉS

Pour les excellents crus du Languedoc (C. Villemain) — Propos viticoles (Dr A. Hubert et A. Bailly). — Le traité de commerce franco-espagnol. — Répartition des exploitations viticoles déclarées en 1924. — Concours d'affiches pour la propagande du vin (L. Gaujal). — Les potasses d'Alsace. — La part du Portugal dans les entrées de vins et spiritueux en Angleterre. — La production vinicole en Europe et Afrique du Nord. — Concours international viticole de Barletta (Italie). — Station viticole et Ecole de viticulture de Saumur et du département de Maine-et-Loire. — Congrès du Ginquantenaire de l'Association française pour l'avancement des sciences. — Marine nationale. — Bibliographie.

Pour les excellents crus du Languedoc

Depuis quinze mois, dans la « Revue de Viticulture » d'abord et ensuite dans d'autres revues et journaux, nous avons écrit, sans hésitation, ce que nous savons être la vérité sur la véritable politique du vin qui est à suivre, si la France ne veut pas perdre sa plus belle richesse, constituée par ses vignes. Nous avons provoqué, du moins au début, les sourires sceptiques ou ironiques, de la part des « beati possidentes », récoltant du 200 hectolitres à l'hectare de plaine, cultivée intensivement, quand nous leur prédisions la mévente, provenant de leur excès d'abondance, comme récolte. Pour eux, la quantité primait la qualité. Maintenant, ils commencent à s'inquiéter en voyant, non seulement l'Algérie, mais la Tunisie et le Maroc dépasser le rendement dont ils étaient si fiers.

La vérité commence à s'affirmer que, pour assurer l'avenir il faut revenir au passé, c'est-à-dire laisser la plaine (du moins en grande partie) à la culture du blé et d'autres céréales, si nécessaires actuellement à la France et aller retrouver sur les côteaux, les vieux cépages de choix des ancêtres.

Depuis quelques années, nous étions en train de perdre la réputation de fournir au monde entier les meilleurs crus. Mais une véritable croisade se forme, en faveur de ces vins de coteaux méridionaux, si dédaignés, ces derniers temps. Leur réhabilitation est en bonne voie. A cette œuvre nécessaire, il fallait un animateur. C'est le commerce qui vient de nous le fournir. M. Passerieux, négociant en vins à Narbonne, a constitué un important groupement qui comprend les plus grandes notabilités terriennes de l'Aude et de l'Hérault. A remarquer que c'est encore de Narbonne, toujours soutenue par sa puissante voisine Béziers, que jaillit la solution à chaque crise du vin.

Un groupe Occitan Languedoc-Roussillon s'est d'abord formé sous forme d'action régionaliste (historique, archéologique, littéraire, artistique, scientifique et économique), avec office, siégeant 41, boulevard des Capucines, à Paris. Cet office Occitan contribue à l'essor économique du Languedoc et du Roussillon, en favorisant une collaboration constante des éléments intellectuels et des producteurs de la région, à laquelle il applique son activité. Il fallait prouver à Paris que l'intellectualité et l'esprit ne sont pas antinomiques avec le vin, dans notre beau pays du Languedoc, et qu'il existait — malgré la légende — des viticulteurs méridionaux aussi distingués que le sont leurs produits.

A cet effet, l'office publie une revue, de haute tenue littéraire, artistique

et économique, « Les Feuillets Occitans » que préside, avec autorité, M. Cros-Mayrevielle et où brillent les étincelantes signatures languedociennes : Denys Amiel, Henry Noell, Touny-Lerys, Elisabeth Pourcherol, Sentenac, Saisset, Rey-Andreu, Jean Camp, etc...

A cette élite intellectuelle, qui fait flamboyer notre pays d'Oc, en plein Paris, s'est greffé et soudé le groupement économique Passerieux (Société anonyme au capital de 400.000 francs, entièrement libéré) qui a pour but de *développer et faciliter la vente des Vins du Languedoc.*

L'Union Narbonne-Paris est parvenue, sous des modes variés, à unir ces deux forces : Production et Commerce et à réaliser la fin commerciale qui consite *à faire connaître et vendre les vins du Languedoc.* Le Groupement Passerieux a pris comme devise :

Faites connaître les crus du Pays. Offrez chez vous, au restaurant,

Une bouteille des Vins du Languedoc.

A titre de propagande, une Carte des Vins (meilleurs crus) de tous les propriétaires ayant envoyé leurs vins au Groupement, est déposée dans tous les restaurants de marque de la Capitale et de la Province. A l'appui de cette carte des vins, une caisse contenant les échantillons de tous ces vins est adressée gracieusement à ces mêmes restaurants. Les échantillons sont contenus dans une bouteille-type qui est créée et dénommée « La Languedocienne ». Celle-ci est habillée aux armes des anciens Etats du Languedoc. Ce seront pour elle des titres authentiques de vieille noblesse ; en matière de vins, la noblesse a sa valeur incontestable, à condition qu'elle soit incontestée.

Au surplus, le groupement Passerieux prend actuellement ses dispositions pour exposer ses bouteilles aux foires prochaines de Paris et de Lille, afin que dès son début d'action effective, il obtienne un vrai succès régionaliste languedocien.

C. Villemain.

Propos viticoles

L'acidité des sols. — Les sols acides ne sont pas rares aux Etats-Unis où, au dire des agronomes officiels, ils constituent les trois quarts de la surface cultivée. Cette proportion est pour le moins étonnante, mais elle l'est moins si l'on tient compte que grâce aux méthodes modernes d'analyse, certains sols sont qualifiés acides qui ne le seraient pas à la lumière des anciens procédés analytiques.

Il y a, en effet, deux sortes d'acidité : celle dite hydrolytique qui provient de la décomposition des substances organiques et celle que l'on pourrait appeler acidité minérale. Si la première est négligeable quant à son action sur les végétaux, il n'en est pas de même de la seconde qui, suivant son intensité et sa nature, est franchement nuisible, parfois même toxique. Elle a pour origine soit la présence de sels d'alumine qui, au contact de l'humidité, libèrent leur acide, soit les acides minéraux libres. C'est ce qui explique que le chaulage ne donne pas les mêmes résultats sur tous les sols acides. Il est inefficace lorsque l'acidité provient des sels d'alumine. En pareil cas, l'emploi des superphosphates ou mieux encore de la poudre d'os peut remédier à cette sorte d'acidification.

Ce sont, d'après M. Conner, les sols argileux qui sont le plus exposés à ce phénomène car la décomposition des silicates d'alumine aboutit, en général,

à la formation de sels d'alumine. L'auteur n'est pas loin de prétendre que les engrais potassiques sulfatés et chlorurés jouent un rôle prépondérant, dans la transformation des silicates d'alumine en chlorure ou en sulfate d'alumine.

Faut-il en conclure que l'emploi de ces engrais doit être proscrit pour la fumure des sols riches en alumine ?

L'ultrafiltration appliquée aux vins. — De nombreuses tentatives ont été faites pour réaliser la stérilisation des vins par la filtration. On cherche de cette façon à suppléer à la pasteurisation trop coûteuse et trop compliquée pour la pratique courante. Mais la difficulté consiste à trouver un dispositif qui, sans laisser à désirer quant à la stérilisation, ait toutefois un débit suffisant pour justifier son emploi à l'égard des vins. Le type de filtre susceptible de retenir les microorganismes d'un liquide quelconque, est constitué par la bougie de porcelaine poreuse ou porcelaine dégourdie utilisée pour la stérilisation de l'eau. Mais sa fragilité, et son faible débit, son poids aussi, ne permettant pas d'en faire un filtre à grande surface, n'ont jamais permis de l'introduire dans le traitement des vins.

M. J. Duclaux a fait breveter récemment un procédé de stabilisation des boissons alcooliques basé sur l'emploi de substances particulières, telles que la viscose, la nitrocellulose, l'acétate de cellulose, et d'une façon générale de toute « membrane douée des propriétés d'ultrafiltre ». Ce procédé a l'avantage d'être réalisable avec des appareils de filtration à grand débit et s'il ne donne pas une stérilisation au sens biologique du mot il élimine du moins les germes de façon assez complète pour assurer une conservation suffisante pour les besoins de la pratique.

Ce procédé de traitement ne dispense pas, bien entendu, des précautions d'usage dont on doit entourer le vin filtré. Le vin est stérilisé, mais il n'est pas immunisé. Néanmoins, le procédé ne manque pas d'intérêt si toutefois le rendement est intéressant, et cela l'auteur ne le dit pas.

A propos de l'essence de moutarde. — Le sulfocyanate d'allyle, principal constituant de l'essence de moutarde, auquel on a attribué de miraculeuses vertus antiseptiques et désodorisantes, est-il la seule substance aromatique douée de ces prétendues propriétés ? Nous ne le croyons pas et nous sommes plutôt d'avis que ce pouvoir appartient à la majorité des huiles essentielles. Un certain nombre d'expériences tendent à le prouver de façon fort nette. Un physiologiste Lyonnais a mis en lumière, il y a quelque 30 ans, les propriétés stérilisantes de la plupart des essences; celle de canelle, en particulier, se montre plus énergique que l'habituelle solution officinale de sublimé, et l'essence de moutarde est loin d'être parmi les plus efficaces. On ne comprend pas dès lors tout le bruit fait autour de l'emploi de la farine et de l'essence de moutarde en œnologie; on ne comprend surtout pas que cette application au traitement des vins soit l'objet d'un brevet; mais nous trouvons logique que les œnologues en aient prohibé l'emploi. S'il s'était agi d'une essence d'odeur et de goût agréables, il n'en eut pas été de même, car son emploi aurait pu se justifier à l'égard des vins spéciaux liquoreux. Bassermann Jordan prétend même que l'antiquité les utilisait couramment et que c'est à la canelle et au girofle principalement que les breuvages des Grecs devaient leur tenue remarquable.

Quoi qu'il en soit, rendons hommage à la sagesse de nos œnologues d'avoir su prohiber l'essence de moutarde en œnologie, car son emploi pouvait fort bien aboutir à l'introduction de méthodes aussi indésirables qu' « aromatiques ».

L'emploi de la tourbe en viticulture. — La tourbe pulvérisée est de plus en plus utilisée en Allemagne où elle rend, paraît-il, de grands services principalement dans les pépinières où on l'utilise en mélange avec le sable. Elle se prête également à diverses applications et permet de modifier la structure des sols trop caillouteux ou trop compacts. Dans certaines régions, un mélange de tourbe et de sciure de bois sert de litière aux animaux de la ferme et l'on obtient ainsi un fumier qui possède de grands avantages sur le fumier ordinaire.

La tourbe maintient l'humidité du sol et le soustrait aux variations de température en raison de sa faible conductibilité. Elle a, en outre, l'avantage d'être un excellent support des bactéries nitrifiantes qui s'y développent abondamment.

Divers brevets allemands utilisent la tourbe comme véhicule d'engrais nouveaux, lesquels jouissent déjà d'une certaine notoriété. Certains auteurs prétendent même que l'emploi de la tourbe peut éviter l'achat d'engrais azotés et réaliser la fixation de l'azote dans le sol en qualité largement suffisante.

Dr A. Hubert et A. Bailly,
Laboratoire œnologique de Béziers.

Le traité de commerce franco-espagnol. — Le ministère du Commerce a communiqué la note suivante :

Dès son arrivée à Paris, M. Aunos, ministre du travail, de l'industrie et du commerce d'Espagne, prévenant le désir de son collègue français, M. Daniel-Vincent, a voulu s'entretenir avec lui des conséquences de la dénonciation par l'Espagne du traité de commerce franco-espagnol, du 15 juillet 1922.

Le ministre espagnol a tenu à marquer que cette dénonciation ne constituait, au sentiment de son gouvernement, qu'une mesure de prévoyance pour le cas qu'il estime improbable où la revision du traité dénoncé ne pourrait être terminée avant l'échéance du 15 juillet prochain.

Les deux ministres ont, en outre, précisé la portée et les principales modalités de cette revision, ainsi que la procédure qui permettrait d'en assurer rapidement le succès.

Cette entrevue, qui marque pratiquement l'ouverture des négociations nouvelles, a eu lieu, cet après-midi, à l'ambassade d'Espagne, en présence de M. Quinones de Léon et des principaux collaborateurs des ministres français et espagnol.

Répartition des exploitations viticoles déclarées en 1924. — D'un tableau publié à la suite d'une enquête du ministre de l'agriculture, il résulte que les propriétés viticoles françaises se répartissent ainsi :

	Exploitations	Hectares
	—	—
Moins de 25 ares	409.297	63.533
De 25 à 50 ares	403.962	138.104
De 50 ares à 1 hectare	275.800	180.613
De 1 à 2 hectares	200.228	271.401
De 2 à 3 hectares	71.386	165.336 50
De 3 à 4 hectares	34.530	116.499 90
De 4 à 5 hectares	16.852	73.900 50
De 5 à 10 hectares	26.694	178.984 50
De 10 à 20 hectares	7.228	98.378 50
De 20 à 50 hectares	3.332	98.539 50
De 50 à 100 hectares	750	50.359
De 100 à 150 hectares	94	11.598
Au-dessus de 150 hectares	33	7.055
Totaux	1.450.186	1.456.705

Concours d'affiches pour la propagande du vin. — Le Concours d'affiches pour la propagande du vin sera doté de prix importants en espèces et en nature, car le Comité désire récompenser le plus largement possible les artistes qui prendront part à ce concours.

Pour cela, devant le nombre toujours croissant de demandes, le Comité fait appel à tous, Viticulteurs et Commerçants, pour obtenir de nombreux prix en nature : Objets d'art, pièces, 1/2 pièces, petits fûts ou caisses de bouteilles de vins choisis.

Désirant publier sous quinzaine la liste des prix avec noms des donateurs, le

Comité serait heureux de connaître le plus tôt possible les personnes qui désirent aider cette œuvre qui intéresse au plus haut point la Viticulture française.

MM. les Viticulteurs et Commerçants désirant offrir un prix, sont priés d'en aviser M. A. Nougaret, commissaire général, 55, avenue Georges-Clemenceau, à Béziers. — Pour le Comité : *Le Président*, L. Gaujal.

Les potasses d'Alsace. — Les ventes de potasse pure des mines d'Alsace se sont élevées, en 1925, à 310.000 tonnes contre 270.000 en 1924. Avant la guerre, les ventes annuelles n'étaient que de 50.000 tonnes environ.

Depuis 1914, la consommation en France est passée de 40.000 à 120.000 tonnes.

On rappelle à ce propos que l'accord intervenu avec le Syndicat allemand est expiré depuis le 30 avril. On songe à un renouvellement, mais jusqu'ici aucune démarche n'a été tentée dans ce sens.

La part du Portugal dans les entrées de vins et spiritueux en Angleterre. — Pendant les 12 mois de l'année 1925, les entrées de vins et spiritueux en Angleterre ont été les suivantes, comparées aux années 1924 et 1923

Provenance	1923	1924	1925
	(en gallons de 4 l. 54)		
Vins			
France	2.772.462	3.195.260	3.204.441
Portugal	6.373.519	9.302.901	8.522.893
Espagne	2.358.290	3.168.124	3.669.594
Allemagne	132.990	206.046	307.491
Madère	47.622	48.239	54.895
Italie	485.913	542.291	684.791
Australie	706.610	823.982	1.054.460
Vins mousseux			
Champagne	746.101	845.559	847.650
Saumur	46.912	52.786	54.206
Bourgogne	19.609	26.818	24.675
Vin du Rhin	5.550	8.997	8.908
Moselle	19.817	27.610	24.866
Spiritueux			
Eaux-de-vie	492.519	504.111	550.610
Rhum	639.187	1.381.599	2.031.707
Genièvre	112.809	112.850	115.561

La production vinicole en Europe et Afrique du Nord

Les statistiques de la production de vins, pour 1925, en Europe et dans le nord de l'Afrique (Algérie, Tunisie, Maroc) viennent d'être publiées.

Cette production a atteint les chiffres suivants :

	1925	1924
	(Pipes)	
Europe	25.956.400	26.411.400
Nord de l'Afrique	2.509.400	2.001.000
	28.465.800	28.412.400

La production moyenne de 1919-1923 fut de 22.766.300 pipes en Europe et de 1.513.200 pour l'Afrique du Nord.

Comme on le voit, la production en Europe est un peu inférieure à celle de 1924, considérée comme une des plus abondantes qu'il y ait eu.

Pour les quatre pays producteurs européens, les chiffres sont les suivants :

	1925	1924
	(Pipes)	
France	11.760.300	12.715.400
Italie	8.052.500	8.352.000
Espagne	5.000.000	4.063.700
Portugal	772.861	1.033.567

La diminution de la production en France, en Italie et en Portugal, est compensée, en grande partie, par l'abondante production espagnole qui a atteint un chiffre record. En Bulgarie, elle fut également meilleure que celle obtenue jusqu'ici ; en Suisse, à peine supérieure à 1924.

Les pays français de l'Afrique du Nord battent le record de production qui, pour l'Algérie, la Tunisie et le Maroc, excédait de 25 % celle de 1924 et de 66 % la moyenne des cinq années précédentes.

Confrontant les totaux pour la production de 1925, on voit qu'elle a dépassé de plus de 178.000 pipes les quantités produites en 1924. Toutefois, il faut considérer que la qualité de cette récolte est inférieure à celle de l'année précédente.

Concours international viticole de Barletta (Italie). — Le Ministère de l'Economie nationale,

Vu le Décret ministériel du 22 août 1925 (enregistré à la *Corte dei Conti* le 8 septembre 1925, reg. 6 du Ministère de l'Economie nationale, p. 298), qui appela à un concours international les constructeurs d'appareils et de machines destinés à la plantation et à la culture des vignobles, auprès de la *Cantina Sperimentale de Barletta ;* et vu le Règlement-Programme du 22 août 1925 ;

Arrête :

Article premier. — Le concours international est prorogé au 15 octobre 1926 et devra être terminé le 15 décembre 1926.

Le délai prescrit pour l'acceptation des demandes de participation au dit concours est prorogé au 31 août 1926, et le délai fixé pour la réception des machines et appareils est prorogé au 30 septembre 1926.

Le délai prescrit pour la deuxième période d'essais des appareils choisis, dont il est question à l'art. 2, paragraphe 3, du Décret ministériel du 22 août 1925, est prorogé jusqu'au 31 août 1927.

Art. 2. — Parmi les appareils et machines, dont il est question à l'article premier du Décret ministériel du 22 août 1925, il faut entendre compris les tracteurs spéciaux appropriés à la culture des vignobles.

Art. 3. — Aux meilleurs concurrents, tant italiens qu'étrangers, dont les appareils auront donné de bons résultats, le jury du Concours pourra indemniser les frais de transport sur les chemins de fer de l'Etat italien ; et il pourra aussi indemniser en partie les salaires alloués à leur personnel appliqué aux essais du Concours.

Fait à Rome, le 31 janvier 1926.

Pour le Ministre : Peglion.

Station Viticole et Ecole de Viticulture de Saumur et du département de Maine-et-Loire

Programme des leçons en 1926

Samedi 1er mai, à quatorze heures et demie, M. E. Vinet, professeur de Viticulture à l'Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers : « Les différentes sortes de greffes employées en viticulture ».

Samedi 8 mai, à quatorze heures et demie, M. Lepage, professeur à l'Ecole d'Horticulture d'Angers : « Cépages français et cépages américains ».

Samedi 15 mai, à quatorze heures et demie, M. Marchais, Chef des Travaux

au Laboratoire d'œnologie d'Angers : « Les champignons parasites de la vigne ».

Samedi 22 mai, à quatorze heures et demie, M. le Dr Maisonneuve, Directeur de la Station viticole : « Les insectes parasites de la vigne ».

Samedi 29 mai, à quatorze heures et demie, M. L. Moreau, Directeur de la Station œnologique d'Angers : « La mise des vins blancs d'Anjou en bouteilles ».

Cours pratique de greffage. — Chaque leçon théorique sera suivie d'une séance de greffage, qui sera dirigée par M. J. Meslet, Chef de Culture de la Station.

Concours de greffage. — Seront seuls admis à y prendre part les Elèves qui auront suivi les cours.

Mercredi 2 juin : A 9 heures, Concours de greffage; à 10 heures, Séance du Jury; à 15 heures, Distribution des prix et diplômes aux lauréats du concours de greffage, sous la présidence de M. Mathieu, Préfet de Maine-et-Loire.

Le Directeur : Dr Maisonneuve.

Congrès du Cinquantenaire de l'Association Française pour l'Avancement des Sciences

Lyon, 26 au 31 juillet 1926.

Les questions suivantes ont été mises à l'ordre du jour de la XVIIIe Section (Agronomie) :

1° Biologie et Biochimie du sol;

2° L'électrification rurale et la coopération dans l'industrie agricole;

3° Les nouvelles données sur le chaulage des terres et son utilité;

4° La potasse et l'acide phosphorique; leur rôle dans la croissance de la vigne, le développement et la qualité du raisin ;

5° Le rôle de la fermentation continue dans la constitution et la qualité des vins;

5 *bis*. Les gazogènes à base de charbon de bois et les moteurs agricoles;

6° Utilisation des terres arides et incultes par la culture des plantes à résine et à essences;

7° De l'orientation à donner à l'amélioration des plantes cultivées par la sélection et la génétique;

8° La création de races de céréales adaptées au sol et au climat;

9° Les maladies de la pomme de terre, d'origine physiologique et parasitique;

10° Le doryphora, état actuel de lutte;

11° Producteurs directs et porte-greffes : qualité des vins produits;

12° Le traitement du Mildiou, de l'Esca et de l'Eudémis;

13° Les caves coopératives en viticulture et en cidriculture;

14° Alimentation rationnelle des animaux domestiques : état actuel des méthodes zootechniques;

15° Le cheptel colonial, son amélioration pour la production de la laine et de la viande;

16° La production du lait et le contrôle laitier;

17° Les microbes et la désinfection du sol; le rôle du soufre par les sulfures ou l'acide sulfureux;

18° Les engrais catalyseurs;

19° Les produits du pin maritime;

20° Les maladies des châtaigniers et les races ou espèces du Japon;

21° La lutte contre les rouilles des céréales et contre les mauvaises herbes (acide sulfurique et pulvérisateurs).

Ces questions présentent un grand intérêt pratique. Mais d'autres pourraient être présentées à la Section.

Le Président de la Section d'Agronomie,
F. Couturier,
Professeur à la Faculté des Sciences de Lyon,
15, quai de Serbie, à Lyon.

N. B. — Pour faciliter la préparation du Congrès, MM. les Auteurs sont instamment priés d'adresser également au Secrétariat de l'Association, rue Serpente, 28, Paris (VI°), avant le 20 juin, dernier délai, le titre de chacune de leurs communications.

Le Règlement limite à 3 pages des Comptes rendus la place totale disponible pour chaque auteur ou groupe d'auteurs faisant une communication.

Marine Nationale. — Adjudication à Lorient, le 17 mai 1926, de 3.500 hectolitres de vin rouge à 9°, en lots de 250 ou de 500 hectos.

Durée du marché : Deux mois.

Cautionnement : 5 % de la valeur de la fourniture.

Se renseigner au Port de Lorient (Service des Subsistances, Habillement et Approvisionnements de la Flotte) ou au Ministère de la Marine (Bureau des Subsistances).

Bibliographie

Les Engrais. — Manuel de l'Acheteur et du Vendeur, par A. Couturier et J.-H. Lucas, préface de M. Emile Lambert, 1 vol. in-16 de 246 pages, avec 17 gravures, broché, 5 francs, franco 5,50 au Bureau d'Etudes Economiques, Industrielles et Agricoles, 16, rue de Miromesnil, à Paris (8e).

On ne sait pas assez que notre Pays, avec l'Algérie, la Tunisie et le Maroc, participe pour plus de moitié à la production mondiale des Phosphates et que nos Mines de Sylvinite d'Alsace fournissent plus du cinquième des sels de potasse utilisés dans le monde entier, y compris l'Allemagne.

En dépit d'une situation aussi favorable, l'emploi des engrais ne s'est pas généralisé en France autant que dans les pays voisins : à égalité de surface, nous utilisons 2 fois moins d'engrais que l'Allemagne, 6 fois moins que la Belgique, 7 fois moins que la Hollande et de plus une grande partie de ces quantités d'engrais déjà réduites, est consommée seulement dans quelques régions où la culture est particulièrement avancée.

Si tous nos agriculteurs étaient aussi renseignés sur la nature et l'effet utile des engrais que les dirigeants de ces exploitations modèles, ils utiliseraient au total 3 fois plus d'engrais phosphatés, 5 fois plus d'engrais azotés, 10 fois plus de sels de potasse, au grand avantage de la production nationale.

Mais les petits et les moyens agriculteurs, de beaucoup plus nombreux, n'ont pas les moyens d'information dont disposent les dirigeants des grands domaines; ils n'utilisent trop souvent les engrais qu'au hasard et n'en tirent que des résultats médiocres.

C'est à leur intention que MM. A. Couturier et J.-H. Lucas ont rédigé un véritable Manuel de l'Acheteur et du Vendeur d'Engrais, dans lequel ils examinent successivement la fabrication, la composition et le mode d'emploi des principaux engrais du commerce, ainsi que les dispositions législatives renforcées par la loi du 19 mars 1925, qui en réglementent la vente en vue de protéger les agriculteurs contre toute fraude.

D'un format commode et d'une lecture facile, cet ouvrage intéresse à la fois les agriculteurs et les agents de vente et négociants en engrais. Les premiers y trouveront des indications précises sur la façon d'employer les engrais pour en obtenir les meilleurs résultats, et les seconds y puiseront d'utiles renseignements pour conseiller leur clientèle et lui assurer toutes les garanties prescrites par la Loi.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante ; dans les dépôts : de 1 fr. 35 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 fr. et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 fr. ; 3e choix, 335 à 345 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 415 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 285 à 300 fr. ; vin blanc de 350 à 400 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 210 à 270 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 205 à 230 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 160 à 280 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 140 à 180 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 90 à 120 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 50 à 60 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 6 fr. 75 à 8 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 7 fr. 25 à 8 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nîmes (3 mai 1926).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, 7 fr. 75 à 9 fr. 50 le degré. Blanc, à 8 fr. » ; Costières, récoltes 1925, » fr. » à » fr. » le degré, Clairettes, de 9 fr. 50 à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Picpoul, de 9 fr. à 9 fr. 50 le degré. Aramon blanc, » fr. » à 8 fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 650 à 660 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 380 à 390 fr. Trois-six de marc à 86°, 630 à 640 fr. Vins à distiller 6 fr. 50 à 7 francs le degré.

Montpellier (20 avril). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 65 à 96 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 8 fr. 8 à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 8 fr. 50 à 9 francs » le degré. Trois-six à 86°, de 665 à 670 francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à 390 francs l'hectolitre. Crème de tartre, 675 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 90 à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 60 le degré.

Béziers (30 avril). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré logés ; vins rosés, de » fr. » à » fr. » le degré logés. Picpoul, de » fr. » à » francs. Trois-six de vin, 86°, 655 à 660 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 440 francs ; trois-six de marc 86°, 640 à 645 francs. Eau-de-vie de marc, de 385 à 390 francs.

Pézenas (24 avril). — Vins rouges 1925, logés, 8 fr. » à 8 fr. 75 le degré ; Vins, rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Picpoul, » fr. » à 9 fr. » le degré. Clairette manque 10 fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, 630 fr. à 640 francs. Eau-de-vie de vins 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 Mai 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, de 80 à 102 francs ; de 11 à 12°, de 102 à 115 francs avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (24 avril 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 12°, de 62 à 108 francs. Alcools, trois-six vin, de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre.

Perpignan (1er mai). — Vins rouge de 8 à 11°, récolte 1925, 8 fr. 25 à 9 fr. » le degré ; 11° et au-dessus, de 9 fr. » et au-dessus. Alcools de vin rectifié les 100°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 150 fr. à 160 fr. 00 : orges, 100 fr. à 108 fr., escourgeons, 100 fr. à 104 fr. ; maïs, 112 à 114 fr. ; seigle, 106 à 116 fr. ; sarrasin, 107 fr. à 108 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 103 fr. à 112 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 208 fr. 60. — Buenos-Ayres, 164 fr. 61. — Chicago, 185 fr. 27. — Sons, 53 fr. 00 à 72 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 90 francs ; jaune commune, de 54 à 56 fr. ; Saucisse rouge, de 68 à 80 fr. ; chair blanche, du Midi, de 55 à 65 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 110 à 140 francs ; paille d'avoine, de 95 à 130 fr. ; paille de seigle, 110 à 140 fr. ; luzerne, 195 à 250 fr. ; foin, 175 à 225 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 428 fr. 75 (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 108 fr. (Marseille) ; palmistes 71 fr. 00 ; de coprah, 105 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 720 à 725 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 665 à 670 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 262 fr. 00 à 263 fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 16 fr. 50. — Veaux, 7 fr. 50 à 13 fr. 50. — Moutons, 6 fr. 50 à 18 fr. 00. — Porcs, 11 fr. à 16 fr. 30.

Crème de tartre 675 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 90 à 2 fr. 15 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 60 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 9 francs ; sylvinite riche 20 % de potasse, 14 fr. 50 ; sulfate de potasse 48/46 %, 82 fr. ; chlorure de potassium, 50/48 59 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de 180 à 185 francs ». — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 227 à 237 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 142 à 149 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 26 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 43 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 48 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 101 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 310 à 325 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 à 58 fr. — **Soufre sublimé** pur, 108 à 115 fr. — **Soufre trituré**, 98 à 100 fr. — **Chaux**, 33 %, 25 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, 800 à 1.700 fr. — Fraises de Carpentras, de 600 à 1.200 fr. — Cerises Midi, de 350 à 1.000 francs. — Citrons d'Italie : 21 à 56 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 260 à 280 fr. — Bananes Canada, 100 à 150 fr. — Ail, 400 à 550 fr. — Champignons, 1.020 à 1.600 fr. — Epinards, 150 à 190 fr. — Pois verts d'Espagne, 350 à 420 francs. — Laitues 15 à 60 fr. — Choux-fleurs, de 80 à 300 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 300 à 400 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 400 à 750 fr. — Asperges, de 400 à 700 fr. — Dattes, de 300 à 500 fr. — Poireaux, 160 à 200 fr. les 100 bottes. — Oignons, 80 à 110 fr. — Pommes choix, de 200 à 800 fr. — Pommes communes, de 60 à 220 fr. — Artichauts Oran, de 29 à 60 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 25 avril au samedi 1er mai 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en mill. m.
		PARIS					TOULOUSE		
Dimanche.	11 »	7 »	9 »	2	....25....	11 »	» »	» »	»
Lundi.....	9 »	7 »	8 »	12	....26....	8 »	7 »	7. 5	17
Mardi.....	9 »	7 »	8 »	17	....27....	16 »	2 »	9 »	»
Mercredi..	11 »	8 »	9. 5	1	....28....	» »	10 »	» »	10
Jeudi.....	13 »	7 »	11 »	»	....29....	20 »	11 »	15. 5	»
Vendredi..	16 »	10 »	13 »	2	....30....	19 »	13 »	16 »	»
Samedi....	23 »	12 »	17. 5	»	.... 1....	19 »	12 »	15. 5	2
		STRASBOURG					MONTPELLIER		
Dimanche.	14 »	11 »	12. 5	»	....25....	13 »	6 »	9. 5	»
Lundi.....	25 »	9 »	17 »	»	.... 26....	12 »	6 »	9 »	»
Mardi.....	14 »	5 »	9. 5	4	....27....	» »	6 »	» »	»
Mercredi..	14 »	0 »	7 »	2	....28....	» »	8 »	» »	»
Jeudi.....	19 »	5 »	12 »	»	....29....	» »	10 »	» »	»
Vendredi..	22 »	4 »	13 »	»	....30....	21 »	» »	» »	»
Samedi....	25 »	9 »	17 »	»	.... 1....	24 »	13 »	18. 5	0.2
		LYON					BORDEAUX		
Dimanche.	10 »	8 »	9 »	12	....25....	15 »	8 »	11. 5	»
Lundi.....	13 »	6 »	9. 5	»	....26....	11 »	8 »	9. 5	»
Mardi.....	10 »	3 »	6. 5	1.4	....27....	14 »	0 »	7 »	»
Mercredi..	14 »	1 »	7. 5	4	....28....	» »	9 »	» »	»
Jeudi.....	18 »	7 »	12. 5	»	....29....	21 »	11 »	16 »	2
Vendredi..	20 »	5 »	12. 5	»	....30....	19 »	11 »	15 »	»
Samedi....	23 »	10 »	16. 5	»	.... 1....	21 »	» »	» »	»
		MARIGNANE					NANTES		
Dimanche	14 »	8 »	11 »	6	....25....	12 »	4 »	8 »	»
Lundi.....	» »	7 »	» »	»	....26....	10 »	7 »	8. 5	1
Mardi.....	16 »	4 »	10 »	»	....28....	» »	6 »	» »	»
Mercredi..	» »	6 »	» »	»	....28....	15 »	» »	» »	»
Jeudi.....	19 »	9 »	14 »	»	....29....	» »	10 »	» »	»
Vendredi..	» »	10 »	» »	»	....30....	20 »	11 »	15. 5	3
Samedi....	25 »	16 »	20. 5	»	.... 1....	18 »	11 »	14. 5	4

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.

1926-05-1
INTERNET ARCHIVE
0372-5055

E

U[illegible], agriculteur dans un département du Centre, me demandait, [illegible] 1913, un conseil au sujet de l'emploi de quelques économies. Je venais d'écrire, à ce moment-là, les premiers chapitres de *La Valeur de la Terre de France* et j'avais été frappé par les prélèvements formidables effectués, depuis trente ans, sur l'épargne française par les émissions de toutes catégories. Je conseillai donc à l'intéressé de consacrer la majeure partie de ses disponibilités à l'amélioration de son matériel, qui n'était pas fameux. Mais le directeur de la succursale d'une grande banque, installée dans la ville voisine, conseillait vivement l'achat de fonds russes. Je prêchais la sagesse, et les sages sont rarement écoutés. Les fonds russes furent achetés... et il n'en reste aujourd'hui que de vieux papiers qui n'ont même plus la valeur du papier, parce qu'il y a quelque chose d'écrit dessus. Cette leçon a coûté trente mille francs à mon ami ; leçon onéreuse, mais utile, car elle a porté. Mais pour un de guéri, combien de milliers de gens qui commettent la même erreur !

Le cultivateur français sait épargner ; il ne sait pas gérer son épargne. Il est instinctivement mû par le désir de cristalliser ses économies dans un placement quelconque. Il considère que c'est au moment où elles sont sorties de son exploitation, et à ce moment-là seulement, qu'elles ont une existence certaine. Qu'importe si ses bâtiments sont des masures inconfortables, son cheptel et son matériel insuffisants, il veut placer l'argent qu'il a extrait sou par sou de son exploitation. Et les économies paysannes, transformées en titres de rente ou en obligations, fondent comme neige au soleil. De nos jours, il n'y a plus de capitaux immobiles, et un capital qui ne travaille pas effectivement est voué à la volatilisation — volatilisation lente avant la guerre, rapide aujourd'hui.

Nous avons été, vers la fin du XIXe siècle, un peuple de rentiers, et la mentalité paysanne s'est imprégnée fortement de l'idéal rabougri de cette période. On a gavé les petits épargnants ruraux ou autres de valeurs de père de famille, et les pauvres pères de famille ont mangé leur capital avec ces obligations très sûres et ces titres de rente très excellents.

En dehors de la thésaurisation que l'inflation dévore avec plus ou moins de

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 150 fr. à 160 fr. 00 : orges, 100 fr. à 108 fr., escourgeons, 100 fr. à 104 fr. ; maïs, 112 à 114 fr. ; seigle, 106 à 116 fr. ; sarrasin, 107 fr. à 108 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 103 fr. à 112 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 208 fr. 60. — Buenos-Ayres, 164 fr. 61. — Chicago, 185 fr. 27. — Sons, 53 fr. 00 à 72 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 90 francs ; jaune commune, de 54 à 56 fr. ; Saucisse rouge, de 68 à 80 fr. ; chair blanche, du Midi, de 55 à 65 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 110 à 140 francs ; paille d'avoine, de 95 à 130 fr. ; paille de seigle, 110 à 140 fr. ; luzerne, 195 à 250 fr. ; foin, 175 à 225 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 128 fr. 75 (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 108 fr. (Marseille) ; palmistes 71 fr. 00 ; de coprah, 105 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 720 à 725 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 665 à 670 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 262 fr. 00 à 263 fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 16 fr. 50. — Veaux, 7 fr. 50 à 13 fr. 50. — Moutons, 6 fr. 50 à 18 fr. 00. — Porcs, 11 fr. à 16 fr. 30.

Crème de tartre 675 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 90 à 2 fr. 15 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 60 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 9 francs ; sylvinite riche 20 % de potasse, 14 fr. 50 ; sulfate de potasse 48/46 %, 82 fr. ; chlorure de potassium, 50/48 59 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de 180 à 185 francs ». — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 227 à 237 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 142 à 149 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 26 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 43 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 48 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 101 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 310 à 325 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 à 58 fr. — **Soufre sublimé** pur, 108 à 115 fr. — **Soufre trituré**, 98 à 100 fr. — **Chaux**, 33 %, 25 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, 800 à 1.700 fr. — Fraises de Carpentras, de 600 à 1.200 fr. — Cerises Midi, de 350 à 1.000 francs. — Citrons d'Italie : 20 à 50 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 260 à 280 fr. — Bananes Canada, 100 à 150 fr. — Ail, 400 à 550 fr. — Champignons, 1.020 à 1.600 fr. — Epinards, 150 à 190 fr. — Pois verts d'Espagne, 350 à 420 francs. — Laitues 15 à 60 fr. — Choux-fleurs, de 80 à 300 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 300 à 400 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 400 à 750 fr. — Asperges, de 400 à 700 fr. — Dattes, de 300 à 500 fr. — Poireaux, 160 à 200 fr. les 100 bottes. — Oignons, 80 à 110 fr. — Pommes choix, de 200 à 800 fr. — Pommes communes, de 60 à 220 fr. — Artichauts Oran, de 29 à 60 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 25 avril au samedi 1er mai 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en mill. m.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	11 »	7 »	9 »	2	....25....	11 »	» »	» »	»
Lundi.....	9 »	7 »	8 »	12	....26....	8 »	7 »	7. 5	17
Mardi.....	9 »	7 »	8 »	17	....27....	16 »	2 »	9 »	»
Mercredi..	11 »	8 »	9. 5	1	....28....	» »	10 »	» »	10
Jeudi.....	15 »	7 »	11 »	»	....29....	20 »	11 »	15. 5	»
Vendredi..	16 »	10 »	13 »	2	....30....	19 »	13 »	16 »	»
Samedi....	23 »	12 »	17. 5	»	.... 1....	19 »	12 »	15. 5	2
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	14 »	11 »	12. 5	»	....25....	13 »	6 »	9. 5	»
Lundi.....	25 »	9 »	17 »	»	....26....	12 »	6 »	9 »	»
Mardi.....	14 »	5 »	9. 5	4	....27....	» »	6 »	» »	»
Mercredi..	14 »	0 »	7 »	2	....28....	» »	8 »	» »	»
Jeudi.....	19 »	5 »	12 »	»	....29....	» »	10 »	» »	»
Vendredi..	22 »	4 »	13 »	»	....30....	21 »	» »	» »	»
Samedi....	25 »	9 »	17 »	»	.... 1....	24 »	13 »	18. 5	0.2
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	10 »	8 »	9 »	12	....25....	15 »	8 »	11. 5	»
Lundi.....	13 »	6 »	9. 5	»	....26....	11 »	8 »	9. 5	»
Mardi.....	10 »	3 »	6. 5	1.4	....27....	14 »	0 »	7 »	»
Mercredi..	14 »	1 »	7. 5	4	....28....	» »	9 »	» »	»
Jeudi.. ...	18 »	7 »	12. 5	»	... 29....	21 »	11 »	16 »	2
Vendredi..	20 »	5 »	12. 5	»	....30....	19 »	11 »	15 »	»
Samedi....	23 »	10 »	16. 5	»	.... 1....	21 »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	14 »	8 »	11 »	6	....25....	12 »	4 »	8 »	»
Lundi.....	» »	7 »	» »	»	....26....	10 »	7 »	8. 5	1
Mardi.....	16 »	4 »	10 »	»	....28....	» »	6 »	» »	»
Mercredi..	» »	6 »	» »	»	....28....	15 »	» »	» »	»
Jeudi.....	19 »	9 »	14 »	»	....29....	» »	10 »	» »	»
Vendredi..	» »	10 »	» »	»	....30....	20 »	11 »	15. 5	3
Samedi....	25 »	16 »	20. 5	»	.... 1....	18 »	11 »	14. 5	4

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gte D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.